



Dazwischen liegen Welten: Im Vordergrund der Bindemäher, hinten einer der modernsten Mähdrescher.

Die drei Urdinkel-Felder sind geerntet

Schüpfheim: Bauern und Besucher profitierten vom hochsommerlichen Erntetag

Am Sonntag wurden die drei Urdinkel-Felder in Schüpfheim bei prachtvollem Wetter geerntet. Die Experten sind zuversichtlich – ob die Qualität des Urdinkels jedoch wirklich stimmt, wird sich in ca. drei Wochen in der Mühle zeigen. Die Ernte des Urdinkels wurde auf der Egg mit einem gelungenen Fest gefeiert.

Text und Bild Sandra Steffen-Odermatt

Zwar hatte der Juli-Hagel das Feld von Beat Emmenegger auf der Egg arg zerzaust, doch dies minderte das Interesse der Besucher nicht im Geringsten. Insbesondere zur ersten Ernte-Vorführung am Sonntagvormittag pilgerten sie zahlreich hinauf zum Dinkelfeld auf der Egg oder genossen die Strecke auf der Shuttle-Kutsche. Im Eingangsbereich des Festgeländes präsentierte sich ein abwechslungsreicher Regionalprodukte-Markt. Die Kräuteranbaugenossenschaft Entlebuch, der Birkenhof Sörenberg, das Zyberliland Romoos und die Schintbühl-Glace boten ihre feinen Köstlichkeiten an. Sepp Schumacher vertrat mit seinen gedrehten Objekten die Holzbranche. Auch die junge Truppe vom Entlebucher Bier präsentierte sich. Die Bäcker Zihlmann von Schüpfheim und Renggli von Entlebuch sowie die Fidirulla-Teigwaren lockten mit feinduftendem Urdinkel-Brot frisch aus dem Holzofen an ihren Stand.

Nadja und Guido Wicki von der Wiki-Mühle Schüpfheim bildeten den

Einst das Hauptbrotgetreide

Erstmals seit Langem konnte in Schüpfheim wieder eine grössere Menge Dinkel (auch «Korn» genannt) geerntet werden. Willi Schöpfer von der Fure, Toni Bieri vom Buechli und Beat Emmenegger von der Egg bauten rund drei Hektaren Urdinkel an. Initiant war Bruno Hafner von der Entlebucher Teigwaren GmbH; er möchte das Korn zu Urdinkel-Fidirulla-Teigwaren verarbeiten. Hauptsponsor des Anlasses vom Sonntag war die IG Urdinkel; diese Interessengemeinschaft setzt sich seit 15 Jahren für die Wiederbelebung des ehemaligen Hauptbrotgetreides ein und vermarktet dieses mit Erfolg unter dem Gütesiegel Urdinkel. [EA]

Übergang zum «Vorführbereich». Hier genossen die Zaungäste drei spannende Vorführungen zur Entwicklung der Kornernte. Nachdem sich die Bauern lange Zeit mühselig mit Sichel und später Sense abgemüht hatten, waren der Motormäher und später der eindrucksvolle «Bindemäher» ein gewaltiger Fortschritt. Letzterer wurde von einem Oltimer-Traktor aus Schötz angetrieben und vom Besitzer Josef Villiger aus Beinwil im Freiamt bedient. Der Bindemäher lieferte «fertige Garbenbündel», die dann zu Puppen aufgetürmt werden konnten.

Die Besucher erlebten eine Art «Zeitsprung», da die Garben früher meist erst im Winter in der Scheune gedroschen wurden. Fast schon «musikalisch taktvoll» drosch die Flegel-Gruppe Obermumpf vom Fricktal auf die Garben ein – und gefiel auch mit ihrer Bekleidung und eindrucksvollen Bärten. Für Staunen sorgte die erste Dreschmaschine mit integriertem Schüttler und angehängter Ballenpresse, die von zwei Pferden mit dem Göppel angetrieben wurde. In der Röhle wurden noch feinere Strohresten aus dem Erntegut geblasen, bevor dieses vom Müller weiterverarbeitet werden konnte.

All dies steht in keinem Vergleich zur heutigen Zeit. Tausend Menschen mussten früher Hand anlegen, um so viel Korn zu ernten, wie dies der moderne Mähdrescher von Markus Habermacher aus Neuenkirch in einer Saison schafft. Dieser präsentierte sich zum Schluss mit seiner gewaltigen Grösse eindrucksvoll.



OK-Präsident Beat Emmenegger und Thomas Kurth von der IG Urdinkel.

Nach der spannenden Demonstration, die von Toni Moser interessant und fachkundig kommentiert wurde, waren die Besucher jedoch nicht mehr zu halten und suchten schnell nach einem kühleren Plätzchen. Das OK hatte sich eine «etwas andere» Festwirtschaft einfallen lassen und bat zu Tisch auf grossen Strohhallen mit kleinen Strohhallen als Bänke. Die mit Brettern belegten und dekorierten Tischreihen sowie die bunten Sonnenschirme boten ein ungewohntes, jedoch harmonisches Bild. Auf der Bühne im Kornfeld sorgten verschiedene Musikformationen für eine gemütliche Stimmung und mit korngelben Shirts umsorgten die

zahlreichen Helferinnen und Helfer die Gäste.

Fast ausschliesslich Echt-Entlebuch-Produkte waren auf der Verpflegungskarte zu finden. Und dass sich die Organisatoren die Nachhaltigkeit bis ans Ende zu Herzen nahmen, zeigte sich bei den Abfallkörben, wo das kompostierbare Geschirr von PET und anderen Abfällen getrennt gesammelt wurde. Rundum zufrieden äusserte sich OK-Präsident Beat Emmenegger am frühen Abend: «Ich habe sehr viele positive Rückmeldungen erhalten, die Leute haben sich bei uns wohl gefühlt, gerade weil das Fest ungekünstelt und natürlich war.»

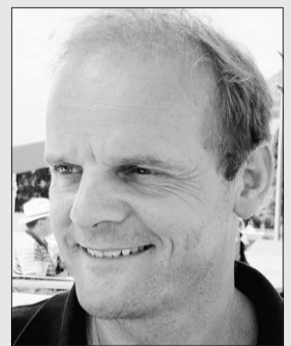


Ein Blickfang: Die Flegel-Gruppe Obermumpf vom Fricktal.

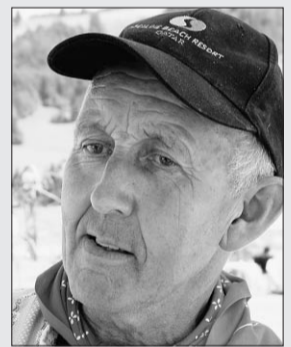
In Schüpfheim am Urdinkelfest getroffen



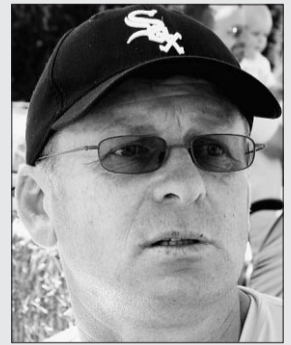
Frieda Reinhard, Entlebuch: Wer wollte, konnte sich in der Pferdekutsche zum Festgelände auf der Egg chauffieren lassen. Diesen Dienst bot unter anderem Frieda Reinhard vom Lutersarni, Rengg/Entlebuch, an; als Gehilfin dabei war Corinne Schöpfer vom Rotmoos. Vorgespannt waren die 21-jährige Nora und die zwölfjährige Bella. Vom Fest selbst bekam Frieda Reinhard nicht so viel mit, «aber es sieht gut aus».



Markus Habermacher, Neuenkirch: Der Landwirt und Lohnunternehmer kam zum Saisonabschluss mit seinem Mähdrescher Massey-Ferguson nach Schüpfheim. Die Maschine mit dem 6,2 Meter breiten Mähbalken hinterliess grossen Eindruck. Den drei Landwirten machte Habermacher ein Kompliment: «Ich bin überrascht, wie gut sie es mit der Düngung getroffen haben und wie schön das Getreide steht.»



Josef Villiger, Beinwil: Vorläufer der Mähdrescher waren die von einem Traktor gezogenen Bindemäher. Mit einem solchen kam Josef Villiger nach Schüpfheim. Sein Vater hatte die Maschine im Jahr 1956 gekauft, und wie man am Sonntag auf der Egg sehen konnte, funktioniert sie noch heute. Der Freiamter Landwirt präsentiert sein Gefährt etwa zweimal pro Jahr an Nostalgieanlässen, «so weit auswärts aber nur in Ausnahmefällen».



Lutz Schönfelder, Deutschland: «Ich bin begeistert von dieser Heimatverbundenheit und der Vermarktung regionaler Produkte», sagt der Gast aus Prokwitz in Sachsen, ein Freund von Urdinkel-Bauer Beat Emmenegger. Zuhause ist der Mitinhaber einer Agrargenossenschaft andere Dimensionen gewohnt: 1600 Hektaren Fläche, davon 800 ha Getreide; in den Ställen stehen 1500 Milchkühe. [Text und Bilder Josef Küng]